Pizza mit Schinken & Peperoni von Methusalix

Mengen für 75 Personen

3.38 Liter Wasser	Lauwarmes Wasser verwenden.
113 g Salz	Salz im Wasser auflösen.
5.63 kg Weissmehl	
225 g Hefe	
1.13 Liter Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl und Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten. Den abgedeckten Teig im warmen Ort mindestens 1h aufgehen lassen.
3.38 kg Schinkentranchen	
3 kg Mozzarella	
30 Stück Pepperoni	Alles in Würfel schneiden.
4.5 kg Tomatensauce Napoli	Pizzateig damit bestreichen und mit den vorbereiteten Zutaten belegen. Mit Pfeffer und Oregano würzen. Den belegten Teig bei 220 Grad backen